



서비스센터 대표전화번호

전국 어디서나 **1588-3366**

제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면
고객 여러분의 궁금점을 언제나 친절하게 상담,
빠른 서비스를 제공합니다.

서비스센터 홈페이지

www.samsungsvc.co.kr

고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수 및
실시간 사이버 상담이 가능한 서비스센터를 운영하고
있습니다.



고객 상담실

서울 02-541-3000 / 080-022-3000



인터넷 쇼핑물

<http://www.gosamsung.co.kr>



인터넷 홈페이지

<http://www.sec.co.kr>



[한국 AS 우수 기업]마크는 국가 기관인 산업자원부
기술표준원에서 소비자에 대한 품질정보나 고객 서비스
가 우수한 기업임을 인증하는 마크입니다.

SAMSUNG

삼성 전자레인지

제품사용설명서



안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고,
재산상의 손해등을 막기 위한 내용입니다.
반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

이 제품은 국내(대한민국)용입니다.
전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.

RE-C20GW
RE-C20GR

준비편

안전을 위한 주의사항	3
각부분의 이름	7
설치방법	8

사용편

랩/부속품 사용방법	9
사용가능한 그릇의 종류	10
버튼과 표시부	11
전자레인지 기본기능	12
간단데우기	13
자동조리	14
해동	17
수동조리	18
탈취/절전/잠금기능	22

요리

렌지조리편	23
-------------	----

기타

청소 및 손질방법	26
고장신고 전 확인사항	27
폐가전제품 처리 안내	28
제품규격	29

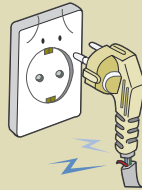


■ 전원관련



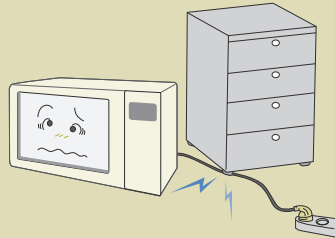
경고 손상된 전원코드, 헐거운 콘센트는 사용하지 마세요.

- ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- ▶ 전원코드 손상시 서비스센터에 수리를 의뢰하세요.



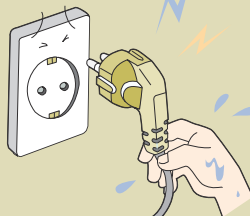
경고 전원코드를無理하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 망가지지 않도록 하세요.

- ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



경고 코드부분을 잡아 당겨 빼거나 젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마세요.

- ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



본 제품은 220V를 정격전압으로 사용하는 제품입니다.



주의

지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자의 부상이나 재산 피해가 발생할 수 있습니다.



경고

지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

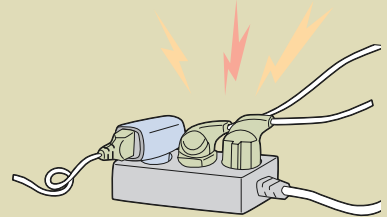


참고

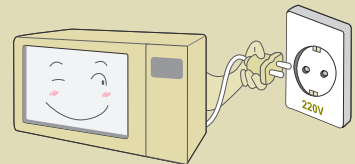
제품 사용에 대한 이해를 높이고자 해당 용어들을 설명해 드립니다.



경고 하나의 콘센트에 여러 개의 전원플러그를 동시에 사용하지 마세요. 콘센트의 이상 발열로 인한 화재의 원인이 됩니다.



경고 본 제품은 220V전용입니다. 반드시 접지되어 있는 전원콘센트에 연결하세요. (15A이상)



주의

장시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 뽑아 주세요.

- ▶ 절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.

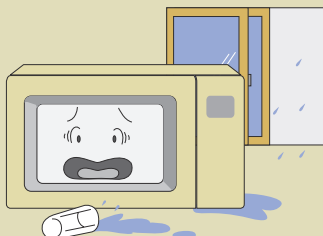


■ 설치할 때



기름, 연기, 습기, 먼지 많은 곳, 물(빗물)이 튜는 곳에 설치하지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



촛불, 담뱃불 등을 전자레인지 위에 올려 놓거나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마세요.

▶ 화재의 위험이 있습니다.



제품 외부에 커버를 씌우지 마세요.

▶ 제품이 과열되어 고장이나 화재의 원인이 됩니다.
▶ 커버가 문에 걸 수 있습니다.

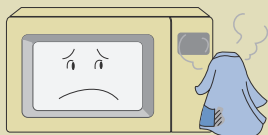


■ 사용할 때

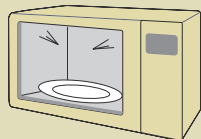


절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.

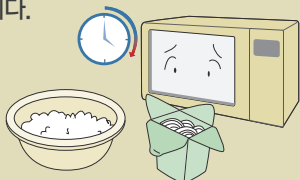
▶ 화재의 위험이 있습니다.



조리실이 비어있는 상태에서 동작시키지 마세요. 화재 및 제품고장의 원인이 됩니다. 단, 탈취기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.



플라스틱 또는 종이 용기 내에 넣은 식품을 가열할 때, 과다시간 가열하면 화재의 위험이 있습니다.



뚜껑이 닫힌 병이나 밀봉된 음식물 (쌍화탕, 우유, 달걀, 밥 등)은 그대로 가열하면 터질 위험이 있으므로 절대 사용하지 마세요

▶ 내부 팽창에 의해 터지면서 다칠 수 있습니다.



물과 같은 음료나 액체를 데울 시에는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 위험이 있습니다.

▶ 너무 오래 가열시키지 마세요.
▶ 목이 좁고 긴 매그러운 용기는 가급적 사용하지 마세요.
▶ 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내주세요.



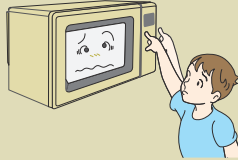
조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요. 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 사용하세요.



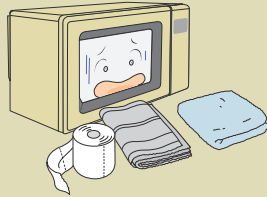
■ 사용할 때



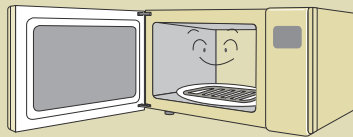
경고 어린이나 노약자가 오사용이나 부적절한 사용시 위험할 수 있으므로 보호자 허락없이 사용을 예방하여 주세요.



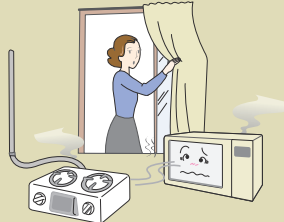
경고 타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마세요.
▶ 음식물 가열시 고온이 발생하므로 열에 약한 물건이 있으면 인화되어 화재의 우려가 있습니다.



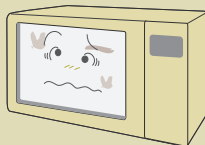
주의 석쇠가 벽면에 닿으면 불꽃이 발생할 수 있으므로 유리접시의 중앙에 맞춰 주세요.
▶ 화재의 원인이 됩니다.



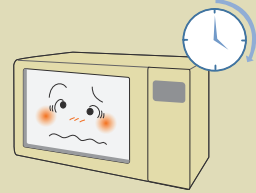
주의 가스가 켜 때는 창문을 열어 환기시켜 주세요. 전자제품을 동작하면 불꽃이 튀어 폭발할 경우 화재 및 상해의 위험이 있습니다.



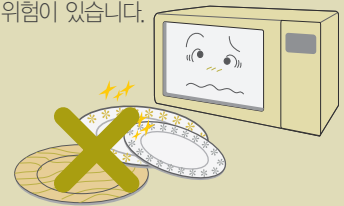
주의 문을 꼭 닫고 사용 하십시오.
▶ 음식 찌꺼기등 이물질이 끼인 상태로 사용하시면 고장의 원인이 될 수 있습니다.



주의 음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.
▶ 화재의 위험이 있습니다.



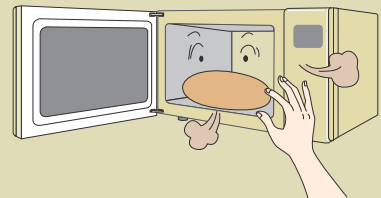
주의 금속성의 용기 및 금선이나 은선을 두른 용기 등은 불꽃이 발생할 수 있으므로 사용하지 마세요.
▶ 화재의 위험이 있습니다.



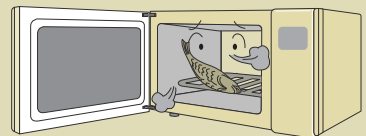
주의 화상 방지를 위해 젖병 및 유아식품병은 움직이거나 흔들어 음료의 온도를 점검한 후 주세요. 데우기 후 내용물의 일부만만 뜨거울 수 있습니다.



주의 그릴(구이)조리중이나 종료직후 문, 히터, 부속품 등에 인체가 닿지 않도록 주의하세요.
▶ 매우 뜨거운 화상의 우려가 있습니다.



주의 석쇠 위에 음식을 놓고 그릴(구이) 조리시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의 하세요.
▶ 화재의 위험이 있습니다.



■ 청소할 때

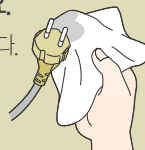
! 주의

전원플러그를 뺀 후 청소하시고 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나, 알코올 등 인화, 폭발성이 강한 물질로 닦지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



! 주의

전원플러그의 핀과 접촉부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 잘 닦아 주세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



! 주의

전자레인지 청소(외부/내부)시 주의 하세요.
▶ 상해의 위험이 있습니다.



■ 기 타

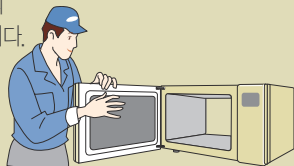
! 경고

함부로 분해, 수리, 개조하지 마세요.
▶ 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전의 위험이 있으니 절대로 벗기지 마세요, 수리가 필요한 때에는 서비스센터로 연락하세요, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



! 경고

문이 손상된 경우에는 서비스맨이 수리할 때까지 사용하지 마세요.
▶ 전파 누설의 원인이 됩니다.



! 경고

제품 위에 물건이나 물이 담긴 그릇,약품, 작은 금속류등을 올려 놓지 마세요.
▶ 물건이 떨어져 다칠 수 있으며 외부케이스 과열로 화재나 고장의 원인이 됩니다.
▶ 제품에 물이 들어가 감전, 화재의 위험이 있습니다.



! 주의

가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 전자레인지와 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.
▶ 폭발, 화재의 위험이 있습니다.



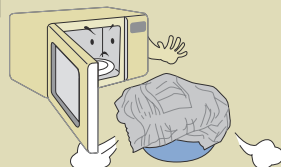
! 주의

이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고 문을 닫아 둔 채로 삼성전자 서비스센터로 의뢰하세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



! 주의

조리물을 신문지 등으로 포장하지 마세요.
▶ 화재의 위험이 있습니다.



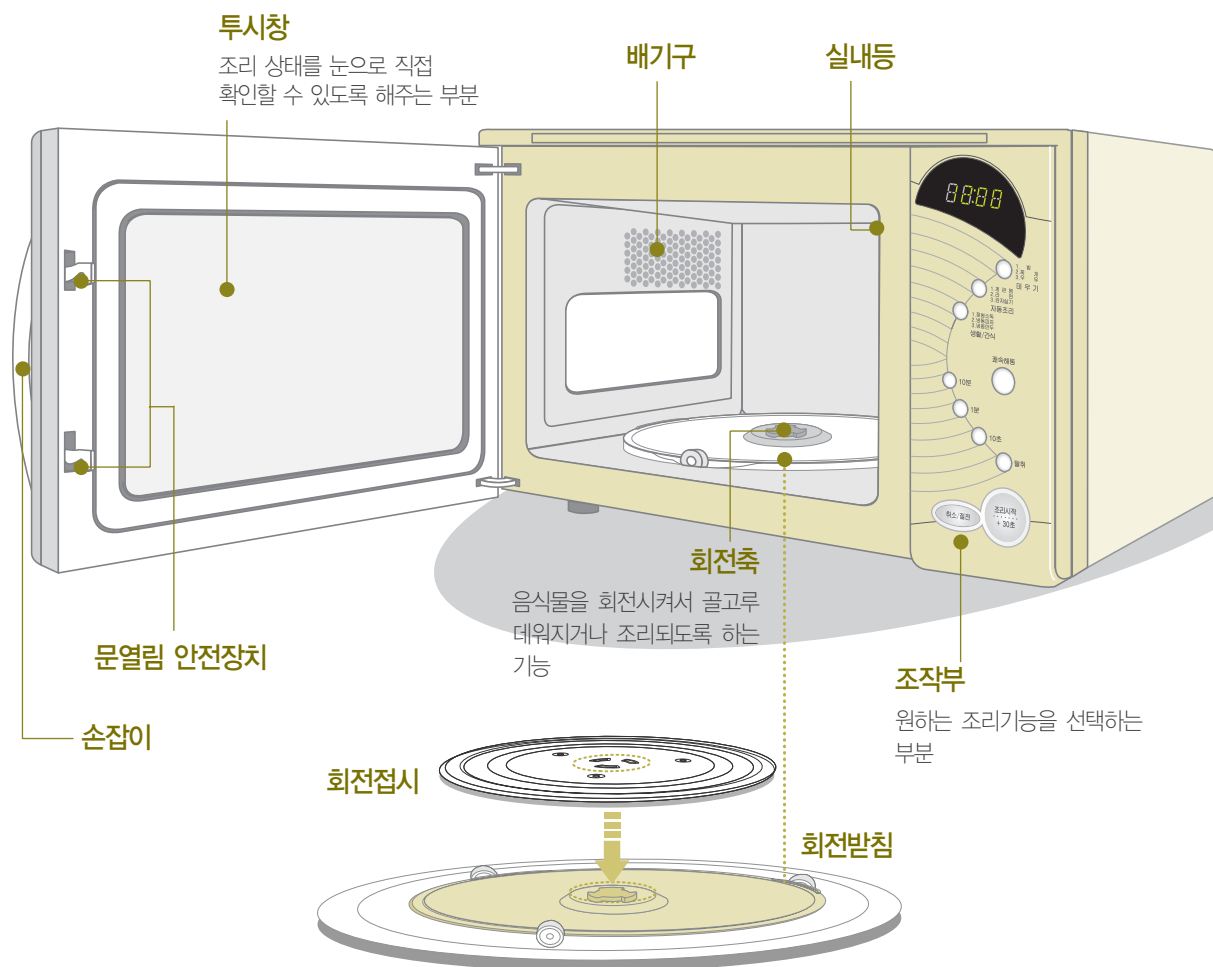
! 주의

문을 당기거나 매달리지 마세요.
▶ 제품이 넘어지거나 문에 손이 끼게 되어 다치거나 제품 고장 의 원인이 됩니다.



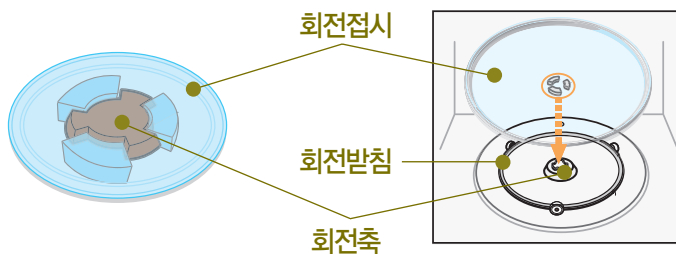
준비편

각부분의 이름을 알아두세요



■ 부속품 설치하기

회전접시와 회전받침을 회전축 가운데에 일치하도록 놓아 주세요.
조리실 내부 특히 회전받침 주변에 이물질이 없도록 해 주세요.



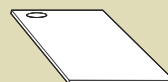
부 속 품



회전받침



회전접시



사용설명서

※ 자재구입(회전받침, 회전접시 등)이 필요할 경우 가까운 서비스센터를 방문하여 구입하시기 바랍니다.

■ 장소선택

다른 전기제품과 간격을 두고 설치하세요.

- ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다. 뒷면과 약 10Cm, 윗면과 약 20Cm, 좌, 우 약 4.5Cm이상 간격을 두고 설치 하세요. 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.

통풍이 잘 되는 평평하고 안정된 장소에 설치하세요.

- ▶ 불안정한 장소는 소음의 원인이 됩니다.

110V로 사용하려면

- ▶ 승압용 변압기를 가까운 전기 재료 판매점에서 구입하여 연결한 후 사용 하세요. (1.5kVA이상). 반드시 접지를 해야 합니다.

■ 접지하기

! 안전을 위해 접지해 주세요.

접지를 해주면 습한 장소에서 사용할 경우 전기의 누전이나 감전사고를 예방할 수 있습니다.

콘센트에 접지단자가 있는 경우

- ▶ 따로 접지할 필요가 없습니다.

콘센트에 접지단자가 없는 경우

- ▶ 접지단자가 있는 전원플러그로 교체하 시려면 서비스 센터에 의뢰하세요. (유상서비스)
- ▶ 접지선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품 뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요.

이런 곳에는 접지하지 마세요.

- ▶ 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등



- 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성 전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제3종 접지공사를 받으세요.
- 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요.



■ 랩/비닐봉투 사용 방법

랩 : 데우기(냉동식품, 찌개)

- ▶ 수분손실을 막기 위해 뚜껑 대신 사용할 수 있습니다.
- ▶ '전자레인지에 사용 가능' 이라고 표시되어 있는 것을 사용해 주세요.
- ▶ 사용시 부풀어 오르거나 음식에 달라 붙는 것을 막기 위해 구멍을 뚫어 주세요.

비닐봉지 : 데치기

- ▶ 짧은 시간 데칠 때 사용하면 좋습니다.
- ▶ 데칠때는 부풀어 오르지 않도록 구멍을 뚫어 주세요.



주의

- 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 사용하지 마세요.
- 기름기가 많은 음식을 요리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.
- 알루미늄 호일은 사용하지 마세요.

사용가능한 그릇의 종류를 알아두세요

각각의 조리기능에 적합한 그릇의 종류를 알아두세요.
그릇의 변형이나 사고를 방지할 수 있습니다.

■ 사용 가능한 그릇

열에 강한 유리

불에 직접 올려 놓을 수 있는
유리그릇을 사용하세요.



열에 강한 플라스틱

120℃까지 열에 견디는
그릇을 사용하세요.



도자기류

보통 사용하는 도자기류의
그릇을 사용하세요.



■ 주의할 그릇

일반 유리

물, 우유 등을 간단히 데울
때만 사용하세요.



일반 플라스틱

찬 음식을 간단히 데울
때만 사용하세요.



나무, 종이류

물을 간단히 데울 때만
사용하세요.



● 오랜시간 조리할 때는 사용하지 마세요. ● 조리중 자주 점검하세요.

■ 사용할 수 없는 그릇

금선/은선 무늬

금선, 은선 무늬가 있는 그릇은 불꽃이 튀어
색이 변하거나 깨질 수 있습니다.



금속류

스테인레스 냄비나 그릇은 전파를 반사하여
식품이 가열되지 않습니다.

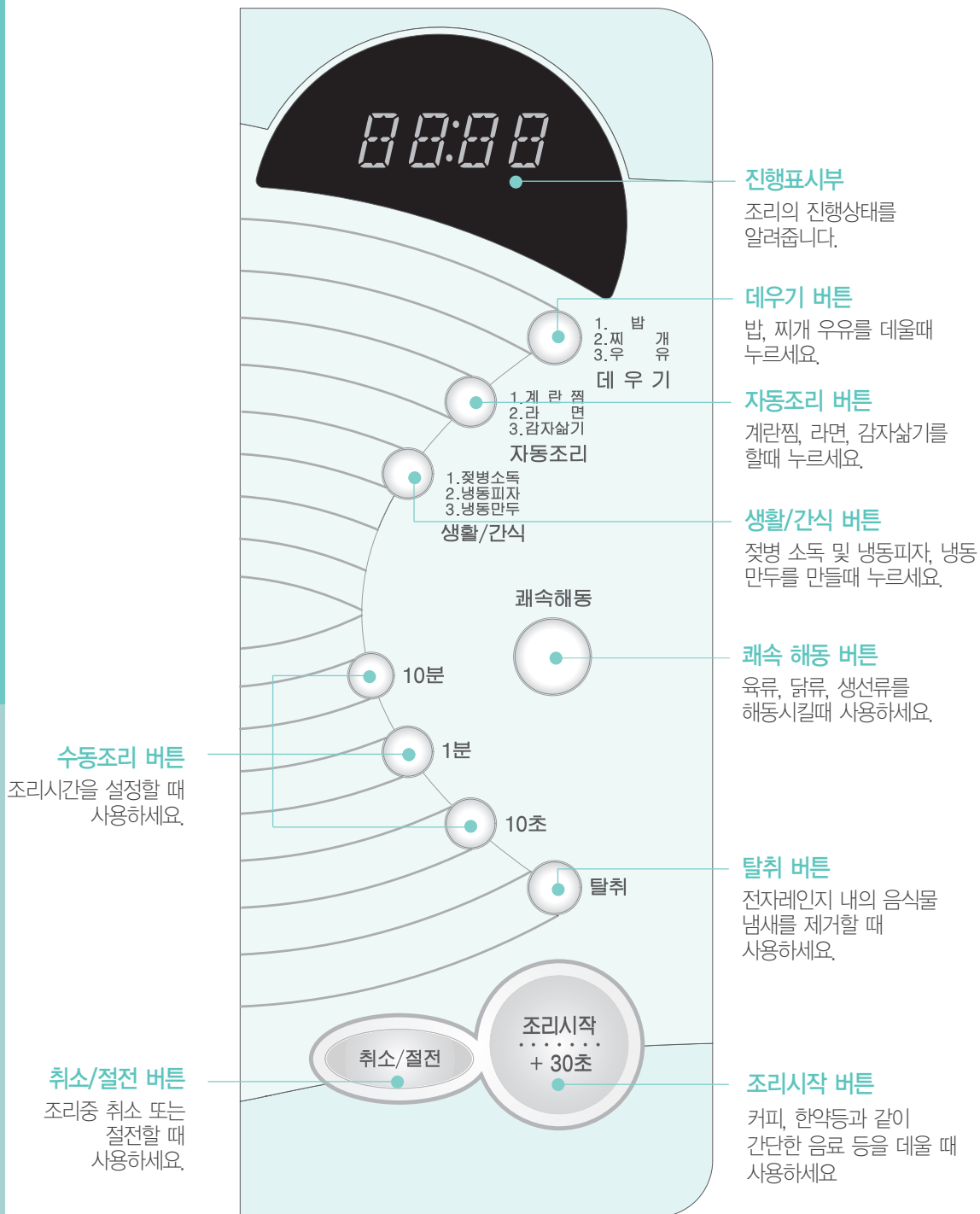


주의

● 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.

버튼의 기본기능을 알고 싶어요

버튼의 이름과 기능을 익혀두세요.
기본적인 기능들을 제대로 알면 생활이 더 편리해집니다.



■ 간단데우기(수동) (13쪽)



식은 음식을 따뜻하게 하기



간단데우기(수동)

▶ [조리시작]버튼을 누를 때마다 30초씩 기본조리가 작동합니다. 간단히 음식을 데울 때 사용하세요.

■ 자동조리 데우기, 자동조리, 생활/간식 (14~16쪽)



각종 자동조리 만들기



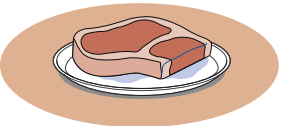
자동조리를
선택하세요.



[조리시작]버튼을
누르세요.

▶ 조리시작 버튼을 누르지 않아도 2초후 작동됩니다.

■ 쾌속해동 (17쪽)



냉동 음식을 녹이기



쾌속해동버튼을 누르세요
원하는 무게의 숫자를
선택하세요.



[조리시작]버튼을
누르세요.

▶ 조리시작 버튼을 누르지 않아도 2초후 작동됩니다.

조리시작버튼

조리 중에 문을 열면 동작이 일시정지 됩니다. 이 때 문을 닫고 [조리시작]버튼을 누르면 다시 조리가 진행됩니다.

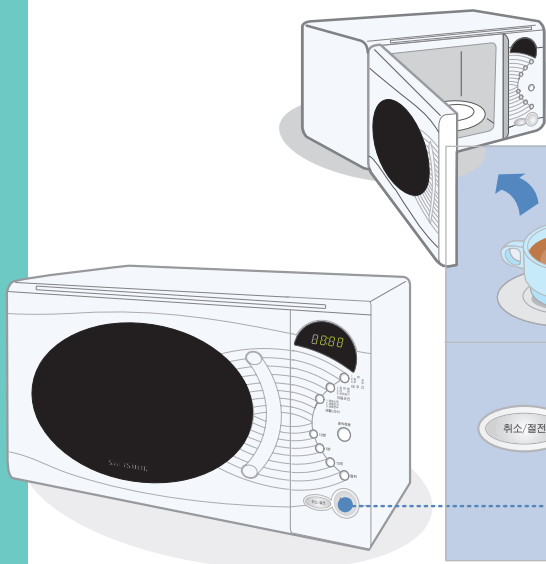
취소/절전버튼

조리중에 [취소/절전]버튼을 1회 누르면 동작이 취소되고 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.



원하는 시간동안
간단히 데우고 싶어요

커피한잔, 약봉지, 물한컵...
음료나 간단한 음식은 간단데우기 버튼으로 간편하게 데워주세요.



■ 작동방법 예) 커피 한잔을 데우려면

1 회전접시 위에 음식을 올려 놓으세요.



2 [조리시작]버튼을 누르세요.



- ▶ [조리시작]버튼을 누를 때 마다 조리시간이 30초씩 증가되며 자동으로 시작됩니다.
- ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 1회 누르고, 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.

! 주의

- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.
- 한약은 팩 채로 데우면 터질 수도 있으니 다른 내열 용기에 담아 뚜껑이나 랍을 씌우지 말고 데워주세요.
- 밀폐된 용기는 반드시 뚜껑을 열고 데우세요.
- 렌지조리의 최대 조리시간은 60분입니다.
- 커피, 한약, 물 등을 데운 후 골고루 저어 드세요.
- 인스턴트 식품은 별도의 용기에 옮겨 랍 또는 뚜껑을 씌운 후 데우세요.
- 알루미늄 호일 또는 금박, 은박으로 포장되어 있는 음식물은 가열할 때 불꽃이 발생할 수 있으므로 내열용기에 옮겨 데우세요.
- 물과 같은 음료나 액체를 가열할 때에는 뜨거운 내용물이 갑자기 튀는 현상으로 화상을 입을 수도 있으니 종료후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내주세요.
(안전을 위한 주의사항 참조)

이렇게 사용하세요.



커피한잔 (100ml)

- ▶ [조리시작]버튼을 1회 눌러 30초 가열하세요.



한약 한봉지 (100ml~140ml)

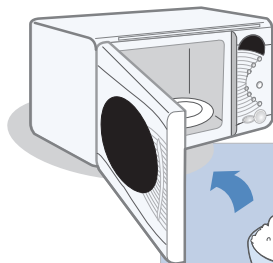
- ▶ [조리시작]버튼을 1회 눌러 30초 가열하세요.
- ▶ 봉지채로 넣지말고 내열용기나 컵에 담아 데우세요.



물 한컵 (100ml~150ml)

- ▶ [조리시작]버튼을 1회 눌러 30초 가열하세요.

■ 작동방법 예) 밥을 데우려면



1 회전접시 위에 뚜껑이나 랍을 씌운 밥을 올려 놓으세요.

2 [데우기]버튼을 1회 눌러 '1'을 선택하세요.



- ▶ 2초 후 자동으로 데우기가 시작됩니다.
- ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 1회 누르고, 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.



주의

- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.

이렇게 사용하세요.



밥 한공기 (280~320g)

- ▶ [데우기]버튼을 1회 눌러 1을 선택하세요. 2초후 데우기가 시작됩니다.
- ▶ 내열용기에 랍을 씌운후 데우세요.
- ▶ 밥이 딱딱한 경우 물을 뿌린후 데우세요.



찌개 (280~320g)

- ▶ [데우기]버튼을 2회 눌러 2를 선택하세요. 2초후 데우기가 시작됩니다.
- ▶ 내열용기에 랍을 씌운후 데우세요.

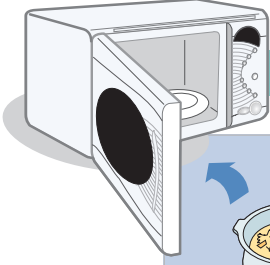


우유 (200ml)

- ▶ [데우기]버튼을 3회 눌러 3을 선택하세요. 2초후 데우기가 시작됩니다.

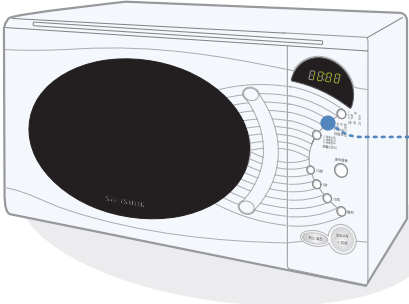
자동으로 계란찜/라면/감자삶기를 하고싶어요

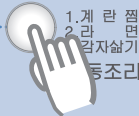
시간을 설정하지 않고 [계란찜], [라면], [감자삶기]를 자동으로 조리합니다.



■ 작동방법 예) 라면을 조리하려면

- 1** 회전접시 위에 뚜껑이나 랍을 씌운 라면을 올려 놓으세요.
- 2** [자동조리] 버튼을 2회 눌러 '2'를 선택하세요.





1. 계란 찜
2. 라면
3. 감자 삶기
4. 자동조리



- ▶ 2초 후 자동으로 조리가 시작됩니다.
- ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 1회 누르고, 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.

주의

- 필요 이상 과열하면 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 즉시 음식이나 용기를 만지면 화상의 위험이 있으니 조심하세요.



계란찜(3개)

- ▶ [자동조리]버튼을 1회 눌러 1을 선택하세요.
2초후 자동조리됩니다.
- ▶ 내열용기에 계란3개, 물3/4컵(150ml), 소금등을 넣고 잘 섞은 후 뚜껑이나 랍을 씌워 구멍을 낸 후 조리하세요.

계란찜 수동 조리표

계란	조리시간	물 량
1 개	2분 30초~3분	1/4컵
2 개	4분~4분30초	1/3컵
4 개	7분~7분30초	3/4컵



라면(1개)

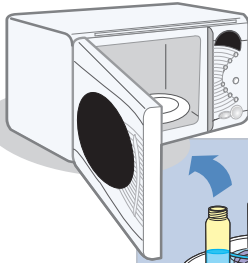
- ▶ [자동조리]버튼을 2회 눌러 2를 선택하세요.
2초후 자동조리됩니다.
- ▶ 라면과 스프, 물 2½컵(500ml)을 같이 내열 용기에 넣고 뚜껑을 덮은 후 조리하세요.
- ▶ 조리중간에 식성에 따라 파, 계란, 김치 등을 넣어 조리하세요.



감자 삶기

(200~800g-중간것 4개, 큰것 3개)

- ▶ [자동조리]버튼을 3회 눌러 3을 선택하세요.
2초후 자동조리됩니다.
- ▶ 감자를 깨끗이 씻어 내열용기에 담아 뚜껑을 덮은 후 조리하세요.
- ▶ 고구마 삶기를 하려면 고구마를 깨끗이 씻어 각각의 고구마에 포크로 작게 구멍을 낸 후 내열용기에 담아 뚜껑을 덮고 12~15분간 가열하면 됩니다.



■ 작동방법 예) 젓병을 소독하려면

1

회전 접시 위에 소독할 젓병을 올려 놓으세요.

- ▶ 젓병 1~3개에는 물을 약 50ml 담고 젓꼭지는 물이 약 90ml 담긴 그릇에 넣어주세요.
- ▶ 자동조리시간은 젓병 1~3개 분량입니다.

2

[생활/간식]버튼을 1회 눌러 '1'을 선택하세요.



- ▶ 2초 후 자동으로 젓병 소독이 시작됩니다.
- ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 1회 누르고, 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.

이렇게 사용하세요.



젓병소독(1~3개)

- ▶ [생활/간식]버튼을 1회 눌러 1을 선택하세요. 2초후 소독이 시작됩니다.
- ▶ 소독후 젓병이 매우 뜨거우므로 장갑 등을 사용하여 꺼내 주세요.



냉동피자(300~400g)

- ▶ [생활/간식]버튼을 2회 눌러 2를 선택하세요.
- ▶ 내열접시에 랩을 씌우고 구멍을 낸 후 조리하세요.



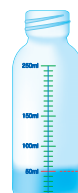
냉동만두(20개)

- ▶ [생활/간식]버튼을 3회 눌러 3을 선택하세요.
- ▶ 냉동만두를 찬물에 살짝 담궜다 건져 내열용기에 담고 랩을 씌우고 구멍을 낸 후 조리하세요.



주의

- 젓병은 빈채로 가열하지 마세요.
- 소독후 젓병이 매우 뜨거우므로 장갑 등을 사용하여 꺼내 주세요.
- 젓병 소독이 끝나기 전에 문을 열지 마세요.
- 뜨거운 물이 불출할 수 있으므로 젓병 소독이 끝나고 1분 정도 지난 후 열어 주세요.
- 젓병 소독 시 물의 양이 50ml 이상 넘지 않도록 하세요.
- 뜨거운 물이 갑자기 불출하여 화상의 위험이 있습니다.

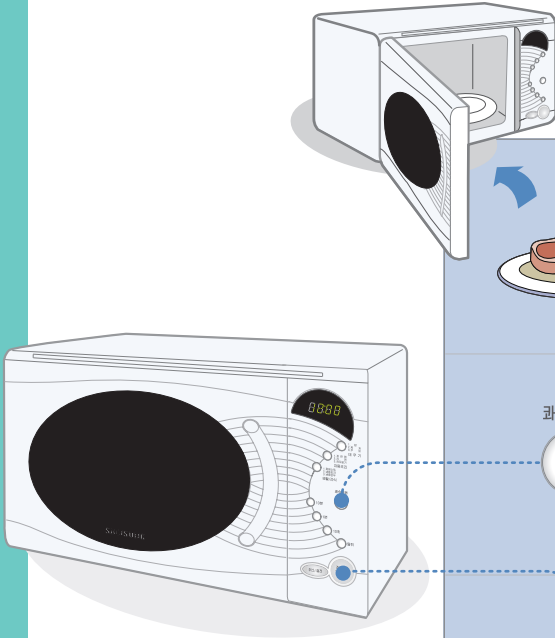


50ml



냉동된 육류/생선을 녹이고 싶어요

육류, 생선류는 단시간 내 균일하게 녹여주는 것이 가장 중요하죠. 간편한 해동기능으로 영양소 파괴없이 녹여 보세요.



■ 작동방법 예) 쇠고기 300g(반근)을 녹이려면

- 1 해동할 음식을 회전 접시 위에 올려 놓으세요.
- 2 [쾌속해동]버튼을 2회 눌러 300g을 선택하세요.
▶ 2초후 자동으로 조리가 시작됩니다.
▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 1회 누르고, 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.
- 3 해동중에 부저음이 6회 울리면 해동음식을 뒤집어 주세요.
- 4 문을 닫고 [조리시작]버튼을 누르세요.



주의

- 해동시 설정할 수 있는 양은 100g단위로 200~1500g입니다.
- 랍 또는 비닐을 씌우지 말고 녹이세요.



참고

- 해동시 적절한 시기에 부저음이 울립니다. 이때 음식물을 뒤집어 주면 좀더 고르게 해동됩니다.
부저음이 울릴때 뒤집어 주지 않으면 해동은 계속 진행됩니다.



육류

- ▶ [쾌속해동]버튼을 연속하여 눌러 무게를 선택하세요.
- ▶ 2초 후 자동으로 해동이 시작됩니다.
- ▶ 랍 또는 비닐을 씌우지 말고 녹이세요.



닭류

- ▶ [쾌속해동]을 연속하여 눌러 무게를 선택하세요.
- ▶ 2초 후 자동으로 해동이 시작됩니다.



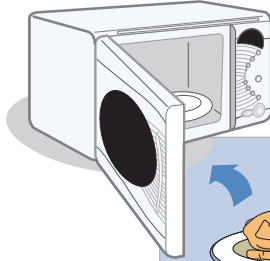
생선류

- ▶ [쾌속해동]을 연속하여 눌러 무게를 선택하세요.
- ▶ 2초 후 자동으로 해동이 시작됩니다.

조리시간을 직접 조절하고 싶어요.
(수동데우기)

음식의 종류와 양에 따라 조리시간을 직접 조절해 보세요.
요리시간이 더욱 즐거워집니다.

■ 작동방법 예) 2분30초동안 데우려면



1 회전접시 위에 뚜껑이나 랍을 씌운 음식을 올려 놓으세요.

2 1분을 2회, 10초를 3회 누르세요.



3 [조리시작]버튼을 누르세요.

- ▶ 조리도중 [조리시작]버튼을 누를 때 마다 조리시간이 30초씩 증가됩니다. 최대로 설정할 수 있는 조리시간은 60분입니다.
- ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 1회 누르고, 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.

사용편

이렇게 사용하세요.



치킨 (300g)

- ▶ 1분을 2회, 10초를 3회 눌러 2분30초를 설정 하세요.
- ▶ 기름종이를 씌운 후 데우세요.



카레 1인분 (300g)

- ▶ 1분을 5회 눌러 5분을 설정하세요.
- ▶ 내열용기에 뚜껑 또는 랍을 씌운후 데우세요.

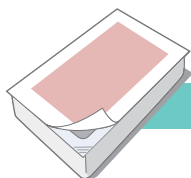


잡채 1인분 (250g)

- ▶ 1분 을 2회, 10초 를 3회 눌러 2분 30초를 설정하세요.
- ▶ 내열용기에 뚜껑 또는 랍을 씌운후 데우세요.



● 그외 음식은 수동 데우기 표(19쪽)를 참조하여 데우세요.



■ 수동 데우기 표

랩사용



음식명	분량	조리시간	비고
밥	1공기	자동데우기 참조	용기에 랩을 씌우고 가열하세요.
	2공기	3분30초~4분	
찌개	1인분	자동데우기 참조	오목한 용기에 랩이나 뚜껑을 씌우고 가열하세요.
	2인분	6분~7분30초	
스프	1인분(200g)	2분30초~3분	오목한 용기에 랩이나 뚜껑을 씌우고 가열하세요.
햄버거	1개(150g)	1분~1분30초	냅킨으로 싼 상태에서 가열하세요.
고로케	2개	1분~1분30초	접시에 랩을 씌우고 가열하세요.
송편	1인분(300g)	1분30초~2분30초	
약식	1인분(300g)	1분30초~2분30초	
전유어	1접시(300g)	2분~3분	
정종	1잔(200ml)	40초~1분	컵에 뚜껑없이 가열하세요.
단팔죽	1인분(200g)	1분30초~2분	뚜껑을 떼어 낸 후 가열하세요.
호박죽	1인분(200g)	1분30초~2분	
냉동 만두	10개	2분~3분	접시에 랩을 씌우고 가열하세요.
	20개	생활/간식 참조	
냉동 감자	1접시(300g)	4분30초~5분30초	
냉동 핫도그	5개	4분~5분	
냉동 조각피자	1개(100g)	2분	
냉동 식품류 (닭강정, 바베큐바, 치킨바 등)	1인분(200g)	3분30초~4분30초	

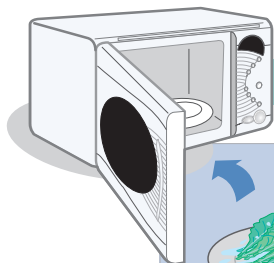


참고

- 랩 사용시 구멍을 낸 후 조리하세요.
- 냉동식품 이외의 음식들은 냉장보관 상태를 기준으로 하였으므로 냉동상태에서 보관된 음식을 조리할 때는 시간을 더 추가하시고, 상온에서 보관한 음식을 조리할 때는 시간을 다소 줄여서 조리하세요.
- 딱딱해진 밥이나 빵은 물을 약간 뿌리고 데우면 부드럽고 따뜻하게 드실 수 있습니다.
- 소량의 음식물을 데울 때라도 반드시 랩이나 뚜껑이 있는 용기를 사용하세요. 수분 증발을 방지합니다.
- 같은 음식을 여러번 데우면 수분이 빠져나가 맛이 저하되므로 필요한 양만큼 덜어서 가열하세요.
- 만두류는 수분을 첨가하여 가열하면 표면의 건조를 막을 수 있습니다.

조리시간을 직접 조절하고 싶어요. (야채데치기)

음식의 종류와 양에 따라 조리시간을 직접 조절해 보세요.
요리시간이 더욱 즐거워집니다.



■ 작동방법 예) 시금치 300g을 3분30초간 데치려면

1 시금치를 씻은 후 랍을 씌워 회전접시위에 올려 놓으세요.

2 1분을 3회, 10초를 3회 누르세요.



3 [조리시작]버튼을 누르세요.

- ▶ 조리도중 [조리시작]버튼을 누를 때 마다 조리시간이 30초씩 증가됩니다. 최대로 설정할 수 있는 조리시간은 60분입니다.
- ▶ 조리 중 취소하고 싶을 때는 [취소/절전]버튼을 1회 누르고, 다시 누르면 모든 표시가 사라집니다.



이렇게 사용하세요.



쪽파 (300g)

- ▶ 1분을 4회 눌러 4분을 설정하세요.
- ▶ 씻은 후 물기가 있는 상태로 랍을 씌워 데치세요.



시금치 (300g)

- ▶ 1분을 3회, 10초를 3회 눌러 3분 30초를 설정하세요.
- ▶ 씻은 후 물기가 있는 상태로 랍을 씌워 데치세요.



미나리 (300g)

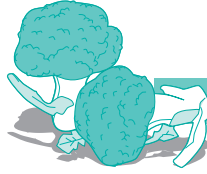
- ▶ 1분을 5회 눌러 5분을 설정하세요.
- ▶ 씻은 후 물기가 있는 상태로 랍을 씌워 데치세요.



참고

- 그외 음식은 데치기 수동 조리 표(21쪽)를 참조하여 데치세요.

사용편

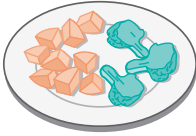


■ 데치기 수동조리 표

랩 사용

효과적인 데치기 요령

- ▶ **같은 크기끼리 모아서 데치세요.**
호박, 당근, 컬리플라워, 브로컬리는 같은 크기로 자르거나 나누어 랩에 싸서 데치면 좋습니다.



- ▶ **야채의 잎과 줄기는 엇갈리게 놓으세요.**
익는 속도가 다른 것은 엇갈리게 놓아 데치면 고루 데쳐집니다.



- ▶ **정해진 양에 맞춰 데치세요.**
너무 많은 양은 골고루 데쳐지지 않습니다.

- ▶ **랩이나 뚜껑을 사용하세요.**
식품의 수분증발을 막기 위해 랩으로 빈틈없이 싸거나 뚜껑을 덮어 데쳐 주세요.



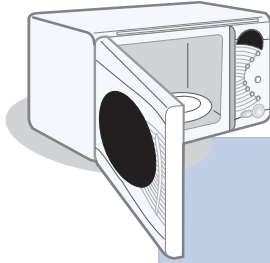
음식명		분량	조리시간	비고
시금치		300g	3분30초~4분	잎과 줄기를 엇갈리게 포개어 물기 있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 가열하세요.
숙갓	—	300g	3분~3분30초	
쪽파	—	300g	3분30초~4분	
가지		300g	3분30초~4분	알맞은 크기로 잘라 물기 있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 가열하세요.
호박	—	300g	3분30초~4분30초	
브로컬리	—	300g	5분30초~6분30초	
컬리플라워	—	300g	5분30초~6분30초	
양배추	—	350g	7분~8분	
단호박	—	500g	9분~11분	
당근	—	300g	3분30초~4분30초	물기 있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 가열하세요.
취나물		300g	3분30초~4분	
깻잎	—	300g	3분30초~4분	
미나리	—	300g	5분~5분30초	
호박잎	—	300g	3분~3분30초	
비름나물	—	300g	3분~3분30초	
느타리버섯	—	300g	3분~4분	
콩나물	—	300g	4분30초~5분	
숙주	—	300g	5분~5분30초	
완두콩	—	300g	3분~4분	내열용기에 담아 가열하세요.
고구마	—	800g(4~6개)	13분~16분	
감자	—	800g(4~6개)	15분~16분	

! 주의

● 랩 사용시 구멍을 낸 후 조리하세요.



■ 탈취기능



조리실 안의 냄새나 연기를 없앨 때 사용합니다.
전자레인지 내부를 닦아 주세요.

[탈취]버튼을 누르면 탈취가 시작됩니다.

- ▶ 초기에는 5분이 선택되며 [조리시작]버튼을 누름에 따라 30초씩 15분까지 추가로 시간을 선택할 수 있습니다.
- ▶ 탈취기능을 사용한 후에도 냄새가 나는 경우에는 레몬을 몇조각 넣어서 다시 탈취버튼을 눌러 주면 냄새가 완전히 없어집니다.
- ▶ 전자레인지는 동작되지 않고 공기순환팬만 작동하여 전자레인지 내부의 냄새를 없애줍니다.

■ 절전기능

전기를 절약하는 절전기능입니다.

- ▶ 문을 열어놓고 오랫동안 방치할 때 실내등이 소등되어 전기를 절약할 수 있습니다.
- ▶ 문을 열어놓고 닫지 않으면 5분후에 자동으로 실내등이 소등됩니다. 버튼을 누르거나 조리를 시작하면 다시 실내등이 점등됩니다.
- ▶ 조리후 **End** 상태에서 [취소/절전]버튼을 두번 누르면 모든 표시가 사라집니다.

■ 잠금기능

어린이가 마음대로 버튼을 조작하여 고장등을 일으키는 것을 방지하기 위한 기능입니다.

잠금 [취소/절전]버튼과 [탈취]버튼을 동시에 3초 이상 누르세요.

- ▶ 부저음이 1회 울리며 표시부에 **8888** 표시가 나타나고 모든 기능이 동작되지 않습니다.

해제 [취소/절전]버튼과 [탈취]버튼을 동시에 3초 이상 누르세요.

- ▶ 부저음이 1회 울리며 표시부에 **8888** 표시가 사라지고 모든 기능을 사용할 수 있습니다.

탈취

취소/절전
+ 30초

렌지조리편

음식의 영양소와 색을 유지하면서 조리하고 싶어요.

원하는 요리에 따라 조리시간 및 방법을 응용해 보세요. 가정에서도 다양한 요리를 만들어 드실 수 있습니다.

■ 렌지 조리란

음식의 겉과 속을 동시에 익혀주어 영양소 파괴가 거의 없고 익는 속도가 빨라 식품의 맛과 색을 그대로 유지시켜 주는 조리 방법입니다.



■ 렌지조리 요령

랩에 구멍을 뚫어 씌우거나 뚜껑을 덮어 식품 자체의 수분을 활용하세요.

밀봉된 포장식품은 별도의 용기에 옮겨 가열하세요.
그대로 넣을 수 있는 용기로 판매되는 식품도 있습니다.

재료의 크기를 고르게 하세요.
재료가 고르게 익습니다.

은근한 맛을 내려면 뜸을 들이세요.

음식을 골고루 익히려면 배열을 잘 하세요.
감자나 닭다리 같이 작은 것을 여러 개 익힐 때는 바깥쪽으로 배열하고 평평하게 펼쳐 놓으면 고르게 익힐 수 있습니다.

재료

감자	4개(400g)	설탕	1½큰술
쇠고기	50g	식용유	1큰술
풋고추	5개	다진파	1큰술
간장	3큰술	깨소금	적당량

조리법

- 1 감자는 깨끗이 손질하여 알맞은 크기로 자르고 물에 한번 씻어둔다.
- 2 쇠고기는 한입 크기로 썰어놓고 풋고추는 어슷썰기한다.
- 3 내열용기에 감자, 쇠고기, 풋고추를 담고 양념장을 넣은 다음 잘 버무려 랩이나 뚜껑을 덮고 **1분버튼을 눌러 7~8분**을 설정한 후 **조리시작버튼**을 누른다.
조리 후 잘 저은 후 **1분버튼을 눌러 5~6분**을 설정한 후 **조리시작버튼**을 누른다.

감자조림



재료

두부	1모	[양념 초간장]	
오이	1/4개	간장	1½큰술
당근	1/4개	설탕	1/2작은술
홍고추	1/2개	식초	1/2큰술
풋고추	1/2개	고춧가루	1작은술
부추	10g	물	1큰술
깻잎	한장	깨소금	1/2큰술
상추	한장	참기름	1작은술
		[겉절이 양념]	
		간장	1/2큰술
		설탕	1/2작은술
		고춧가루	1/2작은술

조리법

- 1 두부를 4등분하여 내열접시에 담아 랩을 씌우고 구멍을 낸다. **1분버튼을 눌러 4~6분**을 설정한 후 **조리시작버튼**을 누른다.
- 2 오이와 당근은 3cm길이로 곱게 채썰고 고추는 둥글게 썬다.
- 3 부추는 2cm길이로 자르고, 깻잎과 상추는 곱게 채썬다.
- 4 접시에 1의 두부를 담고 그 위에 2의 오이, 당근, 고추를 얹고 겉절이 양념을 곁들인다.

두부회



피자토스트



재료

식빵	4조각	토마토케찹	4큰술
프랑크소세지	2개	양파	1/2개
피망	1개	다진마늘	1큰술
양송이버섯	3개	소금, 후추	약간
피자토스트 치즈	4장		

조리법

- 1 프랑크소세지는 얇고 둥글게 썰고 양송이버섯은 깨끗이 손질하여 모양대로 0.2cm두께로 썰어 준비한다.
- 2 양파는 다지고 토마토케찹, 다진마늘, 소금, 후추를 섞어 1분버튼을 눌러 2분을 설정한 후 조리시작버튼을 누른다.
- 3 내열접시에 식빵을 놓고 그 위에 2의 소스를 고르게 바르고 1의 재료를 고르게 배열하여 1분버튼을 눌러 3~4분을 설정한 후 조리시작버튼을 누른다.

요리편

약식



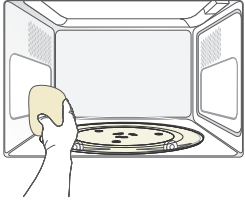
재료

참쌀	2컵	계피가루	1작은술
밤	20개	소금	1/4작은술
대추	15개	후추	약간
잣	1/2컵	[소스]	
간장	2큰술	황설탕	2/3컵
참기름	2큰술	물	3큰술

조리법

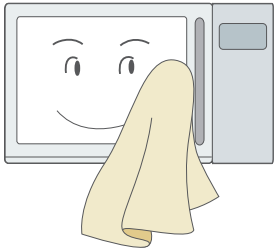
- 1 밤을 섞어 지은 찰밥을 준비한다.
- 2 대추는 씨를 발라 2~3조각으로 썰어놓는다. 잣은 깨끗이 다듬어 놓는다.
- 3 황설탕과 물을 잘 섞어 1분버튼을 눌러 1분~2분을 설정한 후 조리시작버튼을 누른다.
- 4 준비한 참쌀밥에 3에서 준비한 소스와 잣, 대추, 계피가루, 후추, 간장, 참기름 등을 넣고 고루 섞어 뚜껑을 연 상태에서 10분버튼과 1분버튼을 사용하여 10~12분을 설정한 후 조리시작버튼을 누른다.

■ 청소방법



1 조리실 내부를 깨끗이 닦아 주세요.

- ▶ 조리 후 벽이나 천정에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아 주세요.



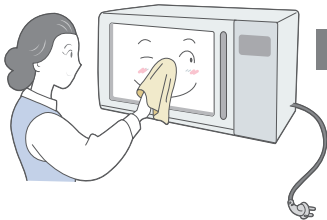
2 몸체 바깥을 깨끗이 닦아 주세요.

- ▶ 조작부는 너무 힘껏 닦지 마세요.



3 조리 후 회전접시는 씻어 주세요.

- ▶ 회전접시는 중성세제로 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아내고 조리실에 넣어 주세요.



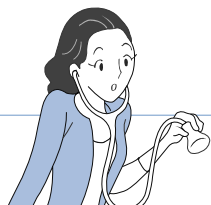
4 투시창을 깨끗이 닦아 주세요.

- ▶ 투시창의 바깥쪽이나 안쪽은 중성세제와 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애 주세요.

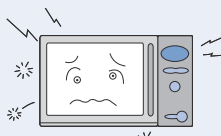
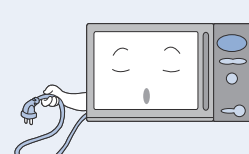


주의

- 청소시 벤젠, 신나 및 금속 수세미는 절대로 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 상할 수 있습니다.
- 물을 직접 뿌려 청소하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.



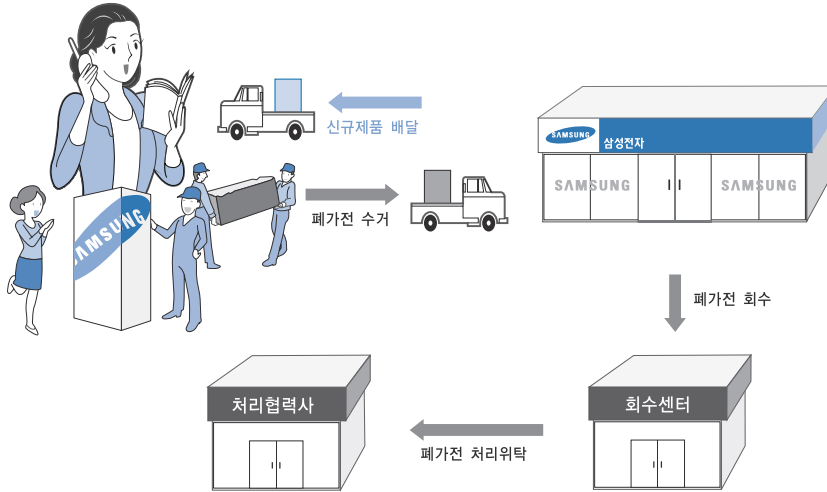
고장신고 전에 꼭 확인해 주세요

증 상	확 인	조 치
회전 접시가 회전하지 않거나 회전이 고르지 않아요.	회전 받침이나 회전 접시가 잘 놓여져 있는지 확인하세요.	
	식품이나 용기가 내부의 벽에 닿지 않았는지 확인하세요.	조리실 바닥의 음식 찌꺼기를 깨끗이 닦아 주세요.
동작시 불꽃이 생겨요. 	조리실 벽에 금속이 닿지 않았는지 확인하세요.	
	금선이나 은선이 있는 그릇을 사용하지 않았는지 확인하세요.	
실내등의 밝기나 동작소리가 일정하지 않아요.	출력 변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요. 해동시에도 적절한 해동을 위하여 출력이 전환됩니다.	
전자렌지 내부에 연기나 악취가 나요.	내부나 문 안쪽에 식품의 찌꺼기, 기름 등이 붙어있는지 확인하세요.	조리 중 본체 후면의 배기구에서 증기가 나올 수 있으나 고장은 아닙니다.
동작 중에 제품 전면에서 바람이 나와요.	제품에서 발생하는 높은 열을 식혀주기 위해 팬모터 동작시 전면으로 바람이 나옵니다. 고장 및 전파가 나오는 것은 아니므로 안심하고 사용하세요.	
동작시 소리가 변하고 '딱딱' 소리가 나요.	출력을 교체하는 스위치 또는 부품을 냉각하는 팬의 소리입니다. 안심하세요.	
진행표시부에 전혀 표시가 나타나지 않아요. 	전원 플러그가 콘센트에서 빠지지 않았는지 확인하세요.	
	배전반 퓨즈가 끊어지지 않았는지 확인하세요.	
	제품의 전압이 사용전압과 일치하는지 확인하세요.	
	전원 플러그를 꽂은 후 절전 버튼을 눌렀는지 확인하세요.	취소 버튼을 누르거나 조리실 문을 닫았다가 열어 주세요.

■ 폐가전제품 처리안내

무료 처리방법

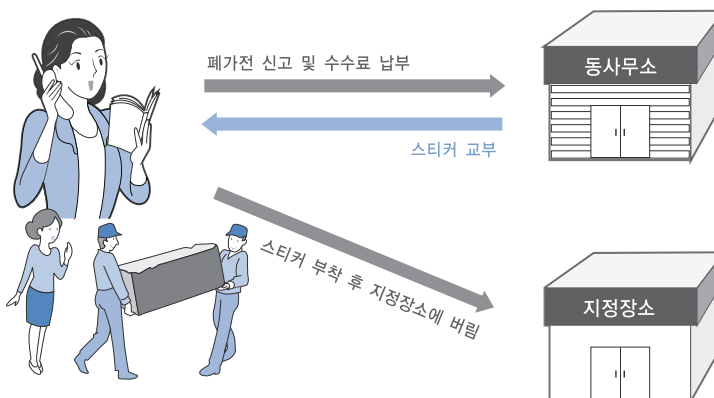
삼성전자 대리점에서 제품을 새로 구입하고, 사용하던 기존의 제품을 버리고자 하는 경우



기타편

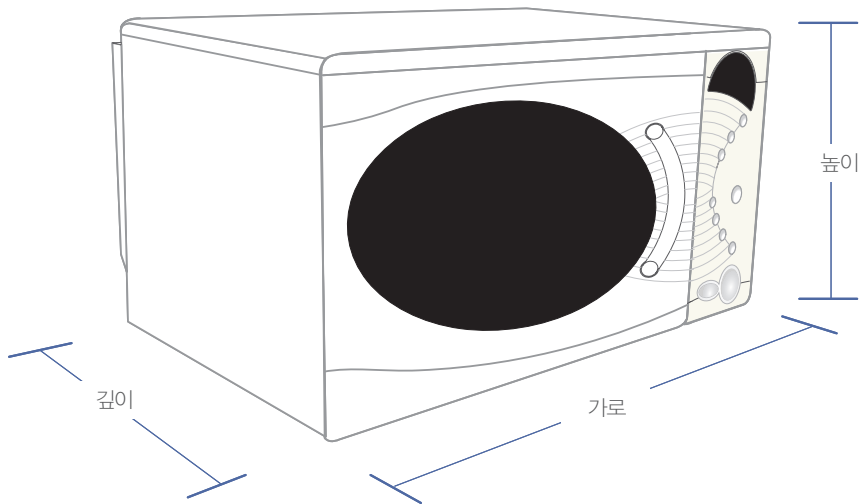
유료 처리방법

신규 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우

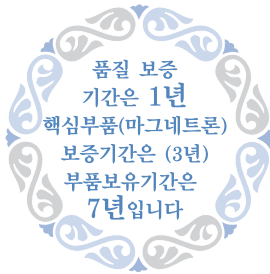


모 델 명	RE-C20GW, RE-C20GR		
소 비 전 력	전자레인지 : 1100W	발진주파수	2450MHz
		중 량	12.5kg
고주파출력	700W	치 수 (mm)	외형(가로489X높이275X깊이395)
정 격 전 압	220V, 60Hz		조리실(가로330X높이201X깊이329)

디자인 및 제품사양은 품질향상을 위해 예고없이 변경될 수도 있습니다.



제품보증서



서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자피해보상규정(재정경제부 고시 제2005-21호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

서비스 요청시 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.

보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일 이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제 품 명	구 입 일	년 월 일	모 델 명	Serial No.
구입대리점			판매금액	

무상서비스

※ 일반제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
(예: 목욕탕, 숙박업소, 헬스클럽, 연수원, 기숙사 등의 공동사용 장소 등)

■ 소비자 피해유형

품질보증기간이내 품질보증기간이후

부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시

■ 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
■ 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
■ 제품 구입시 운송과정 및 제품설치중 발생한 피해	제품교환	해당없음
■ 교환된 제품이 1개월이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생	구입가 환급	해당없음
■ 교환불가능시	구입가 환급	해당없음
■ 동일 하자로 3회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
■ 동일 하자로 4회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
■ 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가상각후 환불
■ 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가상각후 환불

소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

■ 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액지수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
■ 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어주세요.

※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

유상서비스

고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 헤드세척 및 이물투입 서비스 요청시
- 네트워크 및 타사 프로그램 사용설명시

소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정된 소모품, 옵션품사용으로 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항" 을 지키지 않아 고장 발생시

그 밖의 경우

- 천재지변(낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리, 형광등, 램프류, 필터류, 리본 등)

삼성전자주식회사
http://www.sec.co.kr



SAMSUNG